

## Heidesand

### Zutaten:

325g Butter, kalt und gewürfelt  
165g Kristallzucker  
15g Vanillezucker  
1 Ampulle Vanillearoma  
5g Salz (in etwas Wasser aufgelöst)  
525g Mix C / Mix Kuchen & Kekse  
Zucker für das Backblech

### zum Abstreichen:

1 Ei und etwas Salz miteinander verquirlen

### Herstellung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Vanillearoma und das aufgelöste Salz in der Maschine vermischen lassen, bis der Teig glatt ist; man sollte keine Zuckerkristalle mehr sehen.

Das Mehl hinzugeben und so kurz wie möglich kneten lassen. Der Teig sollte homogen sein und darf nicht kleben. Sollte er etwas kleben, kann man noch etwas Mehl unterkneten.

Den Teig in 200g bis 250g Portionen abwiegen und zu Stangen mit einem Durchmesser von 3 bis 4 cm rollen, die Länge sollte maximal dem später verwendeten Backblech entsprechen.

Die Stangen für mind. 30 bis 60 min im Kühlschrank fest werden lassen.

Ein zweites, sauberes Backblech auf den Tisch stellen und den Boden mit Zucker bedecken.

Wenn die Stangen fest sind, eine nach der anderen aus dem Kühlschrank nehmen, rund herum *dünn* und *gleichmäßig* mit verquirltem Ei abstreichen. So im Zucker rollen, dass die Stangenaußenseite bedeckt ist.

Nun 5 mm breite Scheiben abschneiden und auf ein Blech mit Backpapier setzen.

Im auf 180°C Umluft bzw. 190°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen für ca. 12 bis 18 min backen.

### Tipp:

Vor dem Backen in die Mitte der Taler eine Vertiefung drücken, mit roter Marmelade auffüllen und backen.

Olivers glutenfreie Rezepte